



VERSMAN

Juni 2010



SLA EN BONEN

IN DEZE TIJD VAN HET JAAR IS HET HET DUIDELIJKST ZICHTBAAR: WIJ TELEN, BUITEN DE KRUIDEN EN BIJZONDERE GROENTEN, VOORNAMELIJK BLAD- EN PEULGEWASSEN. OP DE OPEN DAG (ZONDAG 13 JUNI 2010) IS ALLES UITVOERIG TE BEWONDEREN. U LOOPT LANGS LANGE RIJEN SLA IN ALLERLEI RASSEN, GROOTTES EN KLEUREN EN LANGS STELLAGES WAARIN DIVERSE PEULGEWASSEN OMHOOG KLIMMEN.



SLA IN DE NESTEN...

Het gaat heus goed met onze sla, maar tussen die mooie kroppen rennen vrolijk een paar jonge scholkestertjes rond! Ze komen uit het nest wat de scholkester vlakbij de sla maakte. Er zitten ook twee kievitsnesten, waaruit de eerste jongen al uitgevlogen zijn. De kieviten lijken nu aan hun tweede leg bezig.



In de tweede week van maart ging de eerste sla dit jaar de volle grond in en die had 9 weken nodig om een mooie krop te worden. In de zomer zal er tussen het planten en oogsten vaak maar 5 weken nodig zijn.

David heeft inmiddels een enkele luis gesignaleerd, maar gelukkig ook veel lieveheersbeestjes die dol zijn op luizen. U heeft al een paar weken kunnen genieten van sla die de dag tevoren nog op het land stond.



Van Ilse komt ook sla maar niet in kroppen: zij heeft eerst in de kas, en later ook buiten, kortere rijtjes met jonge sla, bladgroenten en kruiden die samen geoogst worden als sla-melange (op z'n Frans: mesclun). Rucola, boter-, eikenblad-, batavia- en veldsla staan door elkaar, tussen bijvoorbeeld mosterdblad, eetbare bloemen, indische sla en kervel. Ze snijdt (op haar knieën...) zo een heerlijk slamengsel, dat weinig of niets extra's nodig heeft op uw bord.

BONEN EN ANDER TUINNIEUWS

De bonenaanplant begon ook in maart. De oogst van die eerste aanplant was echter mager én wel twee weken later dan gepland. Dat kwam doordat het in de groeitijd met name 's nachts zo koud is geweest. We oogsten nu van de tweede aanplant en die geeft een goede hoeveelheid mooie bonen. Gelukkig kunnen we nog een poos door met plukken, want



David heeft in zijn teeltplan wel vijf keer bonenaanplant staan. Als we de laatste bonen van een bepaalde aanplant hebben geoogst, moeten de planten het veld ruimen voor iets anders, zoals postelein of spinazie.



In de zomer zet David extra menskracht in, want als de groente goed groeit, doet het onkruid dat ook. Soms zijn er op de tuin tegenvallers en die mag u ook best weten. Zo bevroor het eerste zaaisel van de pompoen en werd het tweede door muizen opgevreten. Maar, drie maal is scheepsrecht, het derde zaaisel pompoen doet het goed.

SLATIPS

Direct van het land naar de klant: zo smaken alle slasoorten op zijn allerbest. Grijp uw kans en proef ze allemaal! Probeer ook eens uw favoriete sla met een bijzondere azijn of dressing. Wist u dat een dressing veel beter mengt met sla die drooggemaakt is? Een eenvoudige slacentrifuge doet wonderen, net als droogslingeren in een schone theedoek.

Onze kroppen sla zijn tenminste een dag of vijf houdbaar in de koelkast, gesneden sla uiteraard korter. De blaadjes een kwartier in ijskoud water voordat u de sla bereidt, pept het geheel desnoods nog even op.



gewoon goed nieuws

Juni 2010 blz 2



ROMAANS

Romaanse sla van reguliere (niet-biologische) teelt is weinig in de handel. Wij bieden hem met zijn stevige blad juist graag aan, o.a. als alternatief voor ijsberg-sla. Die laatste doet het bij ons niet goed, waarschijnlijk door de vochtige veengrond of de hoge lucht-



vochtigheid. Hij wordt binnenin bruin en dat willen we natuurlijk niet. Romaanse sla heeft ook veel meer smaak eigenlijk. Hij is nog wat langer te bewaren en kan rauw, maar ook gestoofd gegeten worden. Romaanse sla wordt ook bindsla genoemd: vroeger bond men de kroppen een poosje voor het oogsten dicht om het binnenste blad geel (en zachter) te houden.

CAESAR SALADE



De Italiaanse chefkok **Caesar Cardini** ontwierp deze salade uit nood, met ingrediënten uit zijn voorraadkast! Hij woonde in de VS en de salade werd daar erg populair.

1 krop romaanse sla, olijfolie, 4 teentjes knoflook, 2 boterhammen, 1 blikje ansjovis, 1 gekookt ei, 1 eetlepel mosterd, 2-3 eetlepels citroensap, 1 theelepel Worcestershiresaus, geraspte Parmezaanse kaas

Verwarm de oven voor op 180 graden. Meng 2 eetlepels olie met 2 geperste teentjes knoflook. Snijd de korst van de boterhammen en maak dobbelsteentjes. Meng ze goed met de knoflookolie en spreid ze dan uit op een bakplaat met bakpapier. Bak in de oven tot ze goudbruin zijn (ongeveer 10 minuten) en laat ze dan afkoelen.

Was de sla en scheur de bladeren in grove stukken. Voor de dressing meng je 3 ansjovisfilets (in piepkleine stukjes) met het ei (ook in kleine stukjes) en

2 geperste knoflookteentjes, de mosterd, Worcestershiresaus en citroensap. Klop dit tot een luchtige massa en voeg -klop-



pend- olijfolie heel langzaam toe, tot er een romige dressing ontstaat.

Doe de sla op 4 borden, verdeel de dressing en de croutons erover. Bestrooi met Parmezaanse kaas en garneer met de overgebleven ansjovisfilets.

WRAPS MET KLEURIGE GROENTEN

Een zomers gerecht voor een picknick of als basis voor een volledige maaltijd.

½ à 1 krop bataviasla, 250-300 g kipfilet in reepjes, 2 eetlepels olie, 1 flinke ui, 1 paprika, zout en peper, halve bos wortels, 6 tortilla wraps (=1 pak), tomatenketchup



Bak de kipreepjes in de olie in een paar minuten gaar. Snijd intussen de ui in dunne ringen en halveer die. Maak de paprika schoon en snijd die in smalle repen. Bak de ui en paprika even met de kip mee. Breng op smaak met zout en peper.

Snijd de sla in repen en de (niet te dikke) wortels in de lengte in vieren. Meng deze sla en wortelrepen met het kipmengsel.

Verwarm de tortilla's volgens gebruiksaanwijzing. Bestrijk ze met ketchup en snijd ze doormidden. Beleg de helften met het kip-groentemengsel, rol ze stevig op, prik vast met een cocktailprikker en happen maar! Meenemen naar de picknick?

Laat snel afkoelen en bewaar niet langer dan 1 dag in koelkast.

TIP: Gebakken (kruidige) tahoereepjes zijn ook heerlijk in plaats van kipfilet

